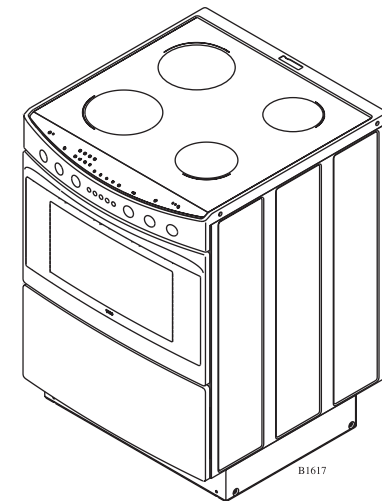




Brugsanvisning



 **From the Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaske-maskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

Model nr.: ELI 2051-hv

Produkt nr.: 948 201 099


Serienr.: **NOTER SERIENUMMERET HER**

325 88-7122 rev. 1-506

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med  . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen



Service og reservedele



Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.



Indgreb i apparatet i reklamationsperioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.

Kan problemet ikke afhjælpes ud fra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:


70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

Indholdsfortegnelse

Problemer	Afhjælpning
Ovnen har været indstillet på Lavenergistegning i længere tid. Ved tryk på  ses det at ovnens aktuelle temperatur er noget lavere end den indstillede temperatur.....	Ved brug af Lavenergistegning har ovnen lige præcis den varme, som er nødvendig for stegning af mørt og saftigt kød. Under stegningen falder ovnens aktuelle temperatur, for at kødet kan mørne optimalt. Ovnens lavere temperatur er helt normal, og er medvirkende til at give en perfekt stegning.

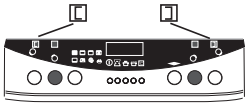
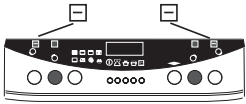
Indhold

Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke	2
Sikkerhedsinformation	6
Beskrivelse af produktet	8
Induktion	10
Hurtig madtilberedning	10
Stor sikkerhed	10
Sikring mod overophedning	11
Hurtig regulering	11
Nem rengøring	11
Power	11
Køleventilator	11
Autostop	11
Kvikstart	11
Børnesikring	12
Restvarmeindikator	12
Ovnen	12
Køleblæser	12
Varmluftsblæser	12
Sikkerhedsudstyret	13
Autostop	14
Easy-Access	15
Tilbehøret	16
Ekstra tilbehør	16
Før De går i gang	17
Tilkobling af børnesikring	17
Beskyt glaskeramikpladen	20
Indstil uret	20
Brænd ovnen ren	21
Rengør tilbehøret	21

Indhold	Side nr.
Sådan bruger De	
Glaskeramikpladen	22
Kogezonerne	23
Power	24
Power på venstre forreste kogezone	24
Power på højre forreste kogezone	24
Autostop	25
Automax	25
Valg af kogegrej	27
Kogegrejets størrelse	27
Råd og tips ved brug af kogezonerne	28
Tilbehør	29
Uret	32
Oven	41
Indstillingsskema - bagning	45
Indstillingsskema - madlavning	46
Indstillingsskema - stegning	49
Indstillingsskema for lavenergistegning	50
Indstillingsskema - grillning	52
Råd og tips ved brug af ovnen	53
Magasinskuffen	54
Rengøring og vedligeholdelse af	
Emaljerede flader	55
Glaskeramikpladen	55
Oven	56
Magasinskuffen	63
Service	
Før De tilkalder service - praktiske råd	70
Før De tilkalder service - tekniske råd	72
Service og reservedele	74
Fejl og mangler / Afhjælpningsret	64
Produktansvar	65

Problemer	Afhjælpning
<p>Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises</p> 	<p>Børnesikringen er tilkoblet. De skal nu dreje de 2 betjeningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder.</p>
<p>Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises</p> 	<p>Autostop er tilkoblet. Drej alle betjeningsknapper til 0. Kogezonerne kan nu betjenes.</p>
<p>I løbet af madlavningen slukker alle displays og ingen af kogezonerne kan anvendes.</p>	<p>Den elektroniske overophedningsbeskyttelse har spærret alle funktioner. Efter afkøling kan kogezonen tages i brug igen.</p>
<p>Hvis indikation F blinker</p>	<p>Kontrollér om kogezonerne er dækket tilstrækkeligt af kogegrejet. Se sådan bruger De - Kogegrejets størrelse</p> <p>Kontrollér at kogegrejet er egnet til induktion. se "Sådan bruger De - Valg af kogegrej".</p> <p>Hvis indikatoren F forsat lyser, kontakt kundeservice.</p>
<p>Når den bageste kogezone bliver indstillet på "9" samtidig med at den forreste kogezone står på "P", så går den forreste kogezone ned på "9"</p>	<p>Den forreste og bageste kogezone er forbundet. Når De ønsker at anvende trin 9 på den bageste, kan den forreste ikke indstilles højere end trin 9. Power-funktionen bliver automatisk slået fra.</p>

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret. (Bemærk: der er 3 sikringer).
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200°C er opvarmnings-tiden ca. 13 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 7 min.
Overpladen bliver varm.....	Overpladen bliver op til 60°C.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Er komfuret tilsluttet en 10 amp. sikringsgruppe, er risikoen for overbelastning stor.
Kogezonerne støjer og klikker	<p>Under brug vil der forekomme støj fra induktionsspolen og ventilatoren. Det er helt normalt, og har ingen indflydelse på madlavningen.</p> <p>Noget kogegrej kan dog forstærke støjen. Hvis støjen virker generende kan det være en mulighed at skifte kogegrej.</p> <p>På de lave indstillingstrin vil der være kliklyde. Kliklydene forekommer, når varmen slås til og fra. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på madlavningen.</p>

Indhold

Side nr.

Til Installatøren

Udpakning	66
Tekniske data	66
Montering	67
Installation	69

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin



Råd og tips



B218

Sikkerhedsinformation



Miljø information

Produkterne udvikles løbende, og det kan ske at enkelte produktspecifikationer ændres efter trykningen af denne brugsanvisning. Vi må derfor tage forbehold for eventuelle ændringer eller trykfejl.



Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Kogegrej, kogezone og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovenlåge.

Kontrollér at tippesikring og at børnesikringerne fungerer.

Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.

Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramisk pladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte. Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulkøres og en evt. emhætte slukkes.

Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.

Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til induktionskogezone. I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fæde. Kontrollér at der er slukket for komfuret, når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Personer med pacemaker bør holde overkroppen i en afstand af 30 cm fra kogezone, når de er tændte.

Læg aldrig magnetisk opladelige genstande (f.eks. kreditkort, kassetter osv.) på glaskeramisk pladen, når kogezone, når de er tændte.

Læg aldrig metalgenstande (skeer, grydelåg o.lign.) over en induktionskogezone.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal kogezone og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brand. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring. Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovn-pære.

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigt/tilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fastbrændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt.
Den glaskeramiske plade er skjoldet.....	Gør pladen omhyggeligt ren efter anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af".

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	<p>For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen.</p> <p>De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok.</p> <p>Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.</p>
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	<p>For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen.</p> <p>For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.</p>
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

218

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidvarer-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen. Transportsikring af skuffe fjernes før brug.

Installation

Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret. Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Monter tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

Skrotning

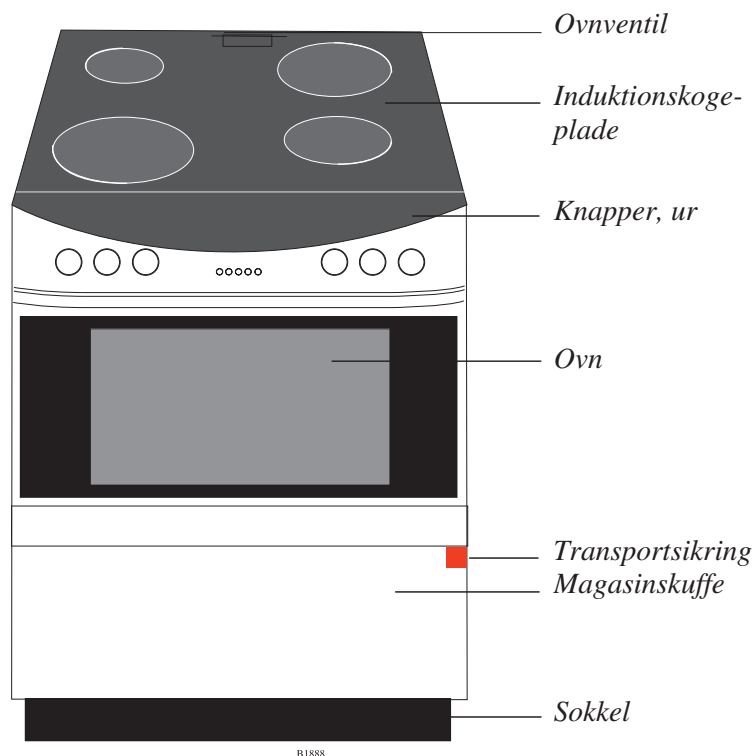
Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved komfuret, og sæt

325

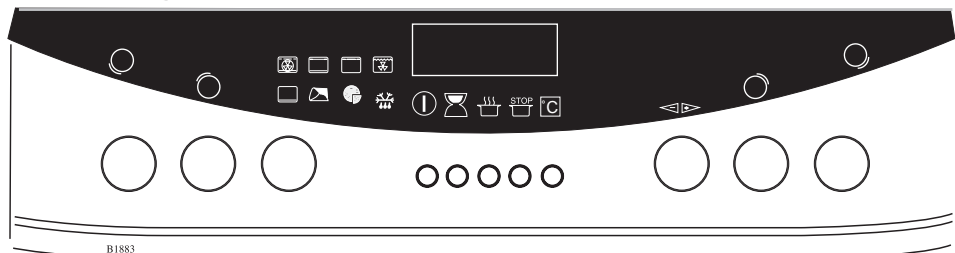
ovnlågens børnesikring ud af funktion.

Beskrivelse af produktet

Komfuret



Betjeningspanelet



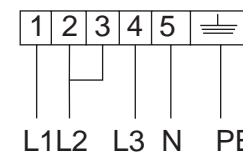
Betjeningsknapper til kogezone Betjeningsknap til ovnfunktioner Betjeningsknapper til ur Betjeningsknap til justering af tid og temperatur Betjeningsknapper til kogezone

Installation

El-installation



Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.



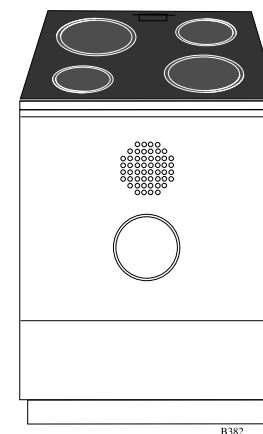
400V
3 N ~

Fjern bagpladen. Komfuret tilsluttes i henhold til diagrammet. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:

Min 1,5 mm² HO5 VV-F.



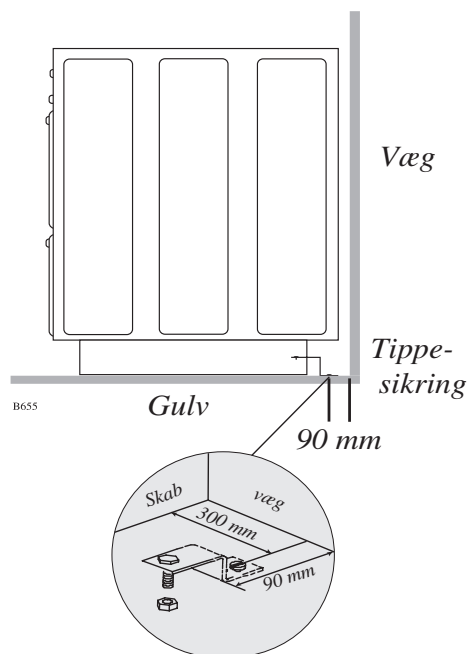
Montering af tippesikring

Tippesikringen skal forhindre, at komfuret kan tippe forover.

Sådan gør De:

1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret.

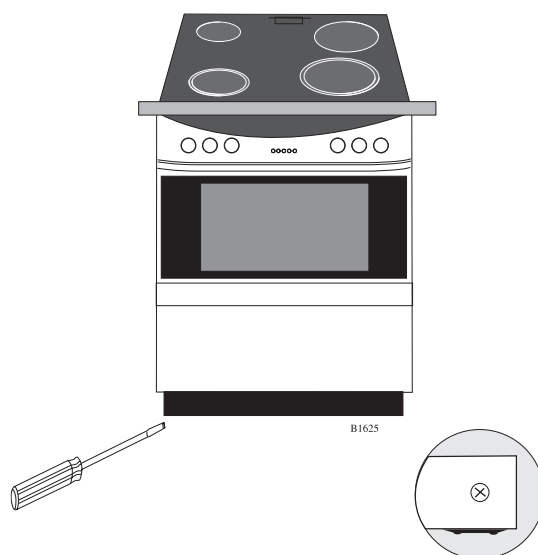
⚠ Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.



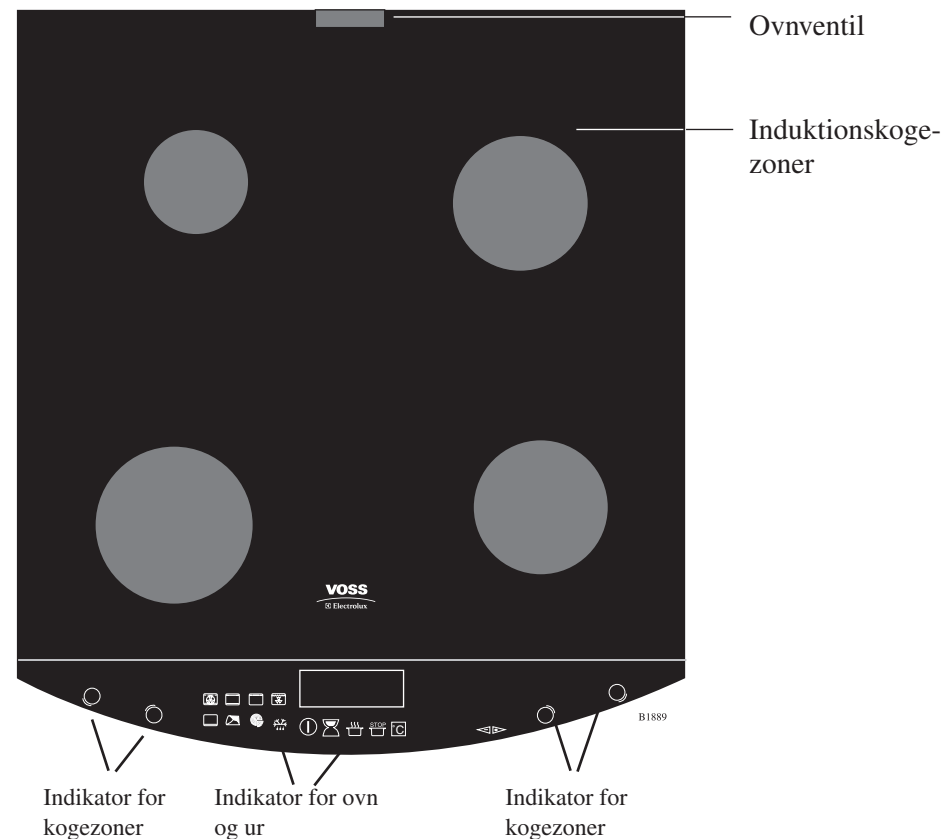
Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpasset på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i de bageste hjørner af soklen, og de kan højdejusteres trinløst fra fronten af soklen. Hjulene indstilles med en skruetrækker gennem huller i soklen. Justérfødderne i fronten indstilles med fingrene.



Overpladen

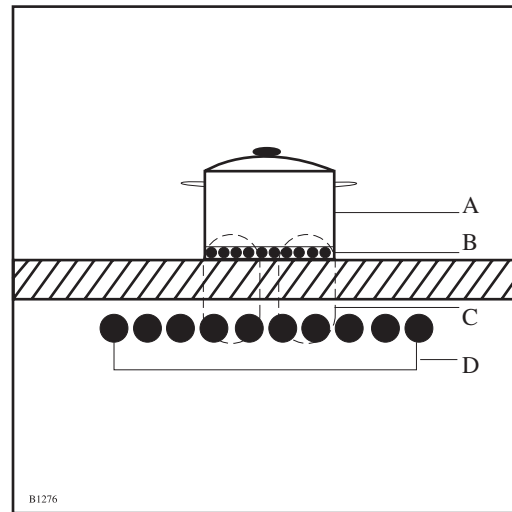


Montering

Induktion

Når de tænder for en kogezone, dannes der et magnetfelt (C) mellem induktionsspolen (D) og kogegrejets magnetiske bund (A). I dette magnetiske felt er der induktionsstrømme (B).

Induktionsstrømmene danner varme, som først opvarmer kogegrejets bund og derefter maden, som er i kogegrejet.



Hurtig madtilberedning

Ved induction bliver kogegrejet straks varmt. Det betyder at der spares tid og energi ved tilberedning på induction. Da den nødvendige varme til madtilberedning dannes i kogegrejets bund, bliver glaskeramikpladen næsten ikke varm. Den får dog den overskydende varme fra kogegrejets bund.

Stor sikkerhed

De enkelte kogezone kan kun varme, når kogegrej med magnetisk bund er placeret på kogezone. Det er ikke muligt at komme til at tænde for en tom kogezone. Når De fjerner kogegrejet fra kogezone forsvinder varmen med det samme. De skal dog være opmærksom på, at der er eftervarme tilbage i glaskeramikpladen.

Når De fjerner kogegrejet fra en

Placering af komfur i køkken

Ved indbygning må komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab.

Justering af højde

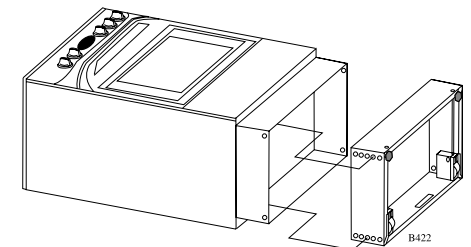
Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.

Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.

I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skrues De på hjul og justerfodder fra fronten af soklen, som også bruges ved opretning.

Sådan gør De:

1. Læg komfuret ned på bagsiden. Benyt evt. et tæppe eller flammegoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skrueerne i de nye huller og rejls komfuret op.



Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfri og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.

På typeskiltet, som er placeret ved produktets bagside, findes oplysning om produktets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne

3263

brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges.

Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes.

Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

tændt kogezone bliver varmen slået fra, selvom De ikke slukker for kogezone. Kogezone husker den sidste indstilling i 10 minutter. Hvis De har behov for at sætte kogegrejet tilbage på samme indstilling, er det således ikke nødvendigt at indstille kogezone igen.

Sikring mod overophedning

Når en gryde er placeret på en kogezone vil der ske en opvarming af gryden. En føler under hver kogezone måler kogezone og grydens temperatur. Når temperaturen bliver for høj, bliver der automatisk slukket for kogezone.

Hurtig regulering

Når De tænder for en kogezone opnår De hurtigt varme i kogegrejet. Når De skruer ned er varmen hurtigt væk.

Nem rengøring

Evt. overkog brænder ikke fast på glaskeramikpladen, da der ikke bliver varmt ved siden af kogegrejet. Rengøring efter evt. overkog er nemmere.

Power

På de to forreste kogezone har De mulighed for at indkoble ekstra

varme, så De opnår en endnu hurtigere opkogningstid. Når De anvender Power på de to forreste kogezone, skal de to bageste kogezone indstilles på lavere effekt. Oplysning om hvordan Power fungerer, finder De i afsnittet "Sådan bruger De".

Køleventilator

En ventilator beskytter elektronikken mod overophedning. Når De er færdig med at anvende kogezone, vil ventilatoren blive ved med at køre indtil elektronikken er afkølet.

Automax

Den enkelte kogezone starter på højeste trin og skruer automatisk ned på det trin, som De har valgt at tilberede ved. Oplysning om hvordan automax fungerer, finder De i afsnittet "Sådan bruger De".

Tekniske data

Model **ELI 2051-hv**:

Komfuret:

Mål:

Bredde:	60 cm
Dybde:	60 cm
Højde:	85 - 93,5 cm
Vægt:	60 kilo
Total effekt:	10,3 kW
Standby effekt:	4,5 W
Standby forbrug:	39 kWh pr. år
Energiklasse:	A
Lydeffektniveau:	49 dB

Kogepladerne:

Mål/effekt:

Forreste venstre:	21 cm-2200 W
Forreste venstre:	21 cm-3000 W power
Bageste venstre:	14,5 cm-1400 W
Bageste højre:	18 cm-1800 W
Forreste højre:	18 cm-1800 W
Forreste højre:	18 cm-2300 W power

Ret til ændringer forebeholdes.

Ovn:

Netto volumen:	49 ltr
Bageplade areal:	1530 m ²
Effekt:	
Varmluftovn:	3350 W
Traditionel ovn	2000 W
Grill:	2300 W
Intervalgrill:	2300 W
Undervarme	1000 W
Lanvenergistegning:	2000 W
Pizza-/tærte:	2350 W
Optøning:	85 W
Energiforbrug:	
Lavenergistegning:	0,790kWh (62min)
Varmluftovn:	0,990 kWh

Ovnlyset:

Top- og sidelys:

Pære mærket: 230-240 V, 25 W, 300°C, med E14-sokkel

Bestillingsnr: 305 172 402/3

Magasinskufl:

Volumen: 45 ltr.

Produktansvar

Børnesikring

Alle kogezone kan låses, så børn ikke kan komme til at tænde i et ubevogtet øjeblik. Oplysning om hvordan børnesikring fungerer, finder De i afsnittet "Før De går igang".

Restvarmeindikator

Når De slukker for en kogezone, vil et "H" i displayet indikere at kogezone stadig er varm. Restvarmeindikatoren vil blive ved med at lyse indtil kogezone er ca. 60°C varm.

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".

Det er muligt at vælge imellem følgende funktioner:

- Varmluft
- Traditionel ovn
- Grill
- Intervalgrill
- Undervarme
- Lavenergitegning
- Pizza/tærte program
- Optøning

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens opvarmningstid er:

Traditionel ovn: ca. 13 min. til 200°C.

Varmluftovn: ca. 7 min. til 175°C.

Køleblæser

Komfuret er forsynet med køleblæser, som er med til at holde en lav temperatur på overflader og elektronik. Når komfuret anvendes, indkobler en termostat blæseren såfremt en fastsat temperatur overstiges. Der kan således være en efterkøling af komfuret, efter komfuret er slukket. Når ovnen anvendes, indkobler blæseren efter et stykke tid. Også her kan der forekomme efterkøling.

Varmluftblæser afbrydes

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks. ved flytning eller videresalg.

At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.

Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Hvidevare-Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service"

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Hvidevare-Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Sikkerhedsudstyret

Komfuret har tippesikring som forhindrer at det tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.



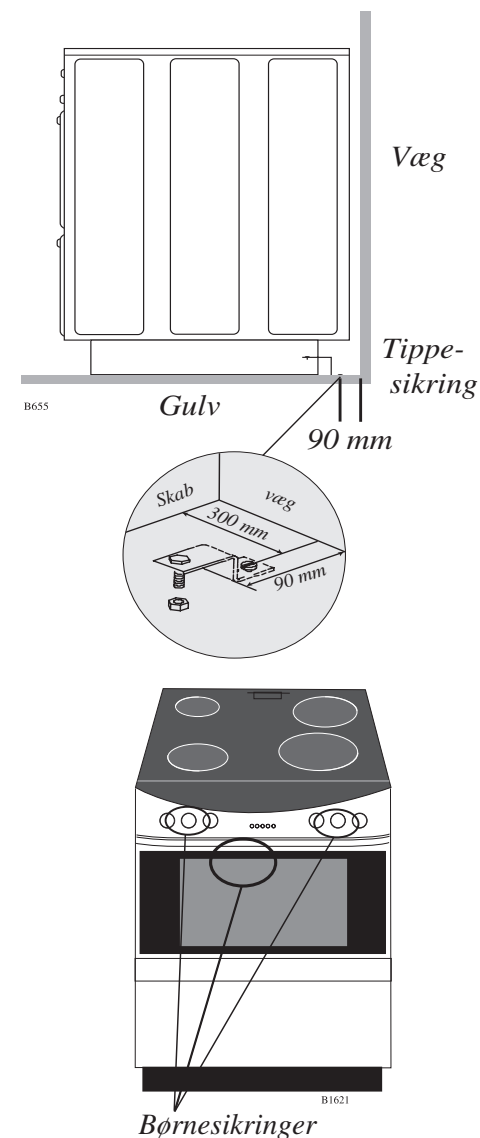
Tippesikringen **skal** monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Ovnlågen er udstyret med børnesikring, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen. **Kogezonerne** er børnesikret, således at der skal drejes samtidig på 2 betjeningsknapper inden kogezonerne kan anvendes. **Ovnfunktionerne** kan låses når ovnen ikke er i brug.



Børnesikringerne virker kun når de er tilkoblet.

Børnesikringerne er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringerne.



Autostop - kogezone

Hvis De har glemt at slukke for en kogezone, vil den automatisk blive afbrudt efter et bestemt tidsrum. Jo højere indstilling, jo kortere tid går der inden kogezoneerne bliver afbrudt:

Indstilling	AUTOSTOP
1	6 timer
2	6 timer
3	5 timer
4	5 timer
5	4 timer
6	1½ time
7	1½ time
8	1½ time
9	1½ time

Når autostop er aktiveret vil displayet vise:

Kogezoneerne kan ikke betjenes. Drej alle betjeningsknapper til 0. Kogezoneerne kan nu betjenes.

Autostop - ovn

Hvis De har glemt at slukke for ovnen, vil den automatisk blive afbrudt efter et bestemt tidsrum. Tiden er afhængig af den temperatur ovnen er indstillet på:

Temperatur AUTOSTOP

Under 120°C	efter 12½ time
120 - 200°C	efter 8½ time
200 - 250°C	efter 5 ½ time
over 250°C	efter 1½ time

Når AUTOSTOP er aktiveret vil ovnen slukke. Når De skal bruge ovnen igen trykker De på (1) og indstiller hhv. ovnfunktion og temperatur. Når ovnens automatikfunktioner er programmeret, er AUTOSTOP sat ud af funktion.

Energisparefunktion

Når De anvender "Automatisk stop" af ovnen, sørger elektronikken for at De automatisk udnytter ovnens eftervarme. De skal ikke selv slukke for ovnen, elektronikken kobler automatisk varmelegemet fra, præcis på det tidspunkt, hvor den resterende tilberedningstid passer med den fulde udnyttelse af eftervarmen. De kan ikke se på ovnen, hvornår varmelegemet bliver koblet fra.

Energisparefunktionen træder altid i kraft når De har indstillet ovnen til "Automatisk stop" og tilberedningstiden er længere end 15 minutter.

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

Magasinskuffen

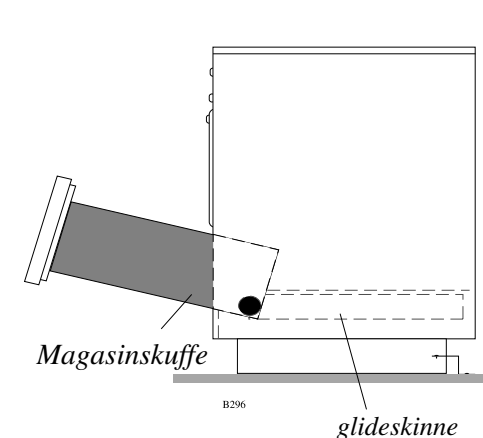
Det er nemmest at rengøre magasinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:

1. Åben skuffen og træk den ud til stop.
2. Løft skuffen skråt op og træk den ud.


Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:

1. Hold skuffen skråt som vist overfor.
2. Placer skuffens hjul i styreskinne og skub skuffen ind.



Udskiftning af ovnpærer

 Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks. ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.
2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

Anvend kun originale pærer.

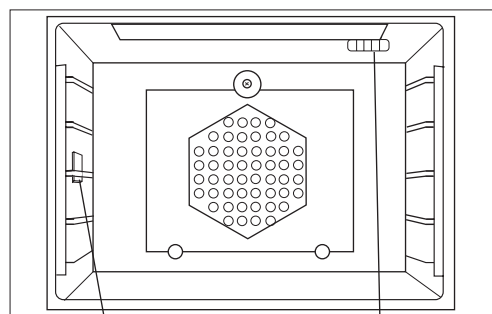
Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

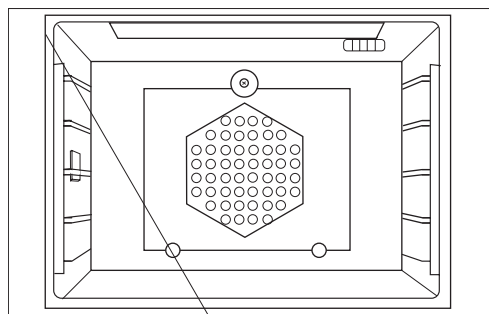
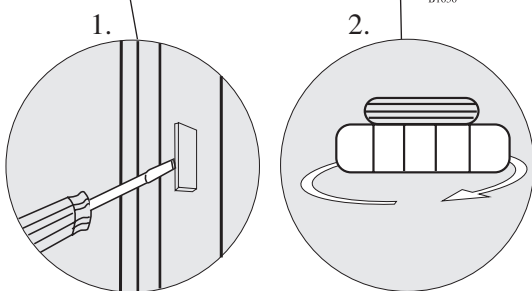
Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.

Rengøring af tætningsliste

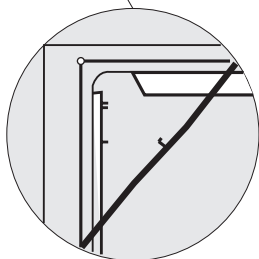
Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.



B1636

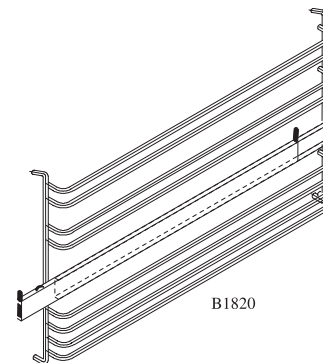


B1637



Easy-Access

I ovnrummet er nogle af ribberne monteret med Easy-Access. Når De placerer mad / bagværk på Easy-Access har De mulighed for at trække maden / bagværket ud af den varme ovn, når De skal tilse og tage maden / bagværket ud af ovnen. De undgår hermed at De skal have hånden ind i den varme ovn. Easy-Access er monteret med et stop hhv. forrest og bagest på hver skinne, samt et styr lige bag det forreste stop.



B1820

Tilbehøret

2 bageplader med Non-Stick belægning

1 bradepande med Non-Stick belægning

1 rist med Non-Stick belægning

1 rist

Tippesikring

Når De anvender tilbehøret med Non-Stick belægning, undgår De at maden brænder fast. De kan helt undgå at bruge bagepapir ved bagning og staniol ved grillning. Non-Stick belægningen er meget nem at rengøre efter brug.

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af rist

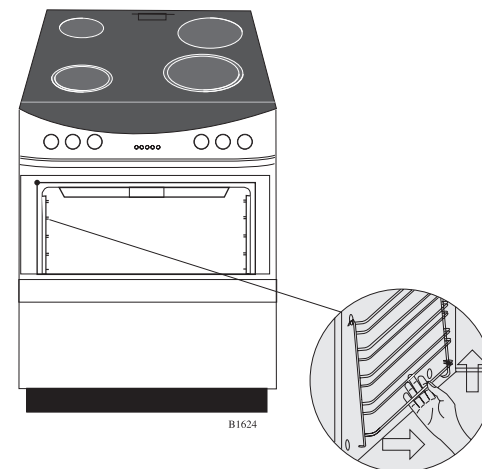
Ved kraftig tilsmudsning kan risten vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

Tilbehør med Non-Stick belægning

Rengør tilbehøret med en blød svamp eller opvaskebørste i varmt vand og opvaskemiddel.



Vask ikke tilbehøret af i opvaskemaskine. Brug ikke ståluld og andre ridsende rengøringsmidler.



Mellemste lågeglas

1. Tag fat i fjedrene i hver side af glasset.
2. Løft glasset af.

Udvendig lågeglas

1. Lad ovnlågen ligge ned på bordet.
2. Tag fat i lågerammen og pres forsigtigt glasset ud af rammen.

Rengøring af lågeglas

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

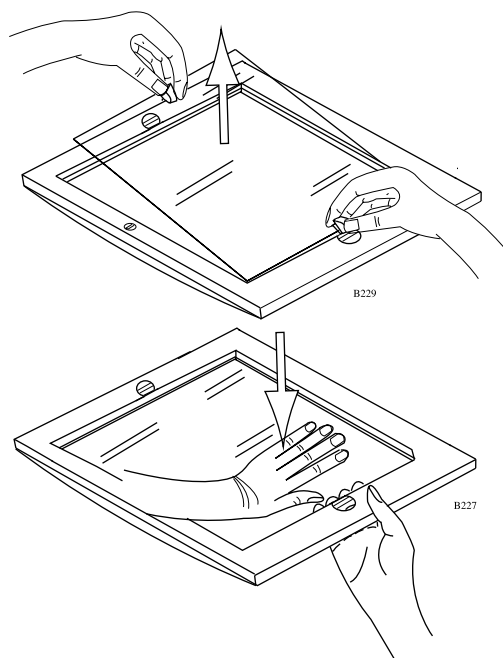
Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber

til at fjerne det opblødte snavs. Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

! Ovnens må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.



Før De går igang

Tilkobling af børnesikring

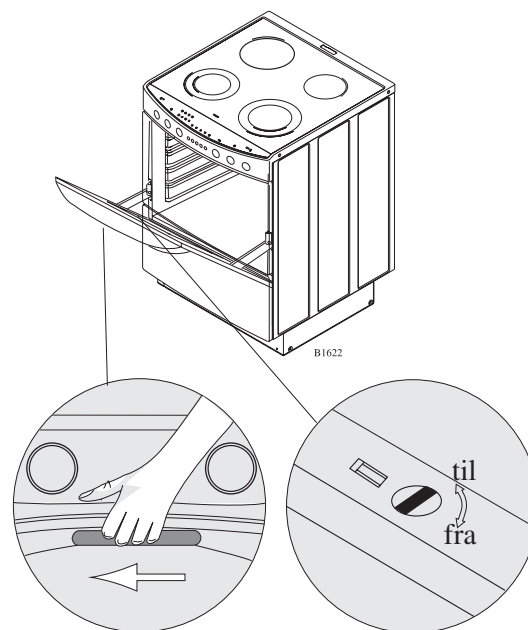
På ovnlågen

Børnesikringen er placeret inde i venstre side af håndtaget. De tilkobler børnesikringen ved at dreje på den lille skrue, der sidder indvendig på lågen. Brug en mønt når de skal dreje skruen.

For at åbne ovnlågen skal De nu trykke børnesikringen til venstre, samtidig med at De åbner lågen.



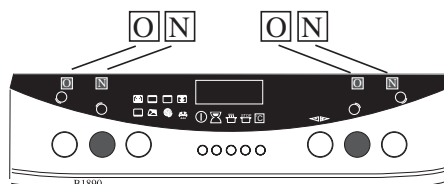
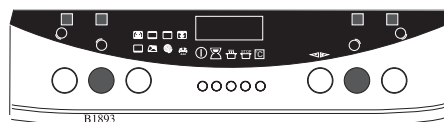
Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.



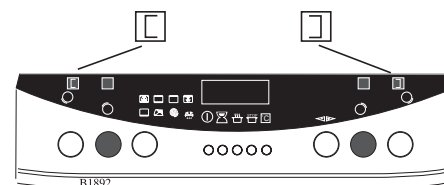
På kogezoneerne

Drej de 2 betjeningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder

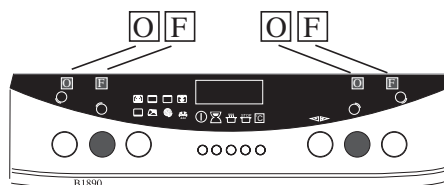
Displayet vil vise:



Når De tænder for en kogezone vil displayet vise:



De kan frakoble børnesikringen permanent ved at dreje de 2 betjeningsknapper til venstre og holde dem i 2 sekunder.



Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

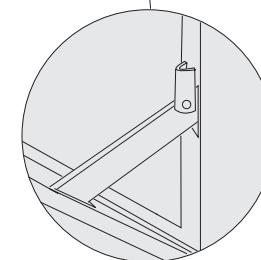
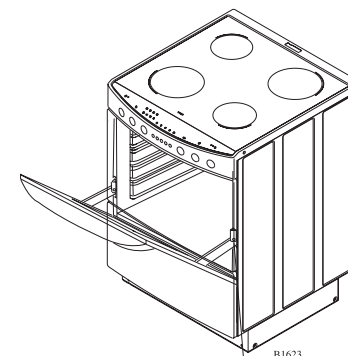
Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.

Aftagning af lågeglas

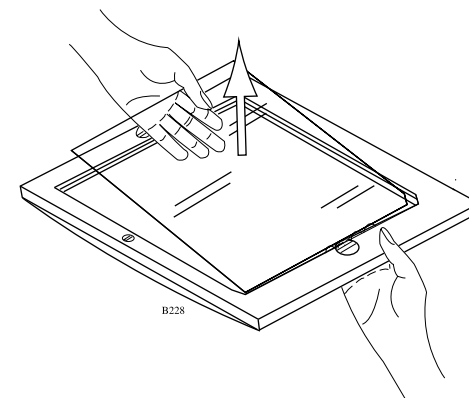


Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt.



Indvendig lågeglas

1. Drej de to messingskruer med en mønt indtil skruernes lige kant går fri af glasset.
2. Løft glasset af.



Varmluftvingen

Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.

Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.



Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.

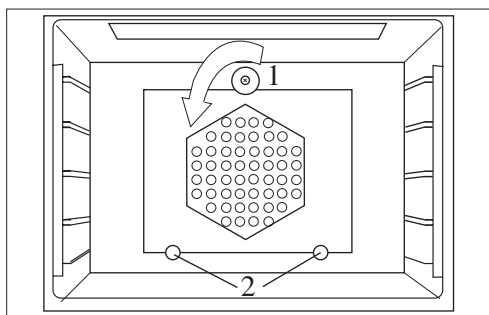
Tag vingen ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen ud (1) foroven, fjern skiven som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forned.
4. Møtrikken der holder vingen har venstre-gevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.



Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.





B342



På ovnfunktionerne

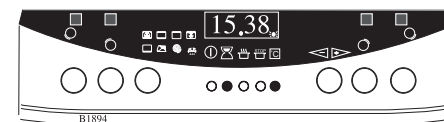


Børnesikringen virker når ovnen ikke er i brug.

1. Tryk samtidig på knapperne  og . Hold dem i 3 sekunder.
2. Der vil nu lyde et "bip" og i displayet vil der fremkomme "SAFE"

De kan frakoble børnesikringen permanent ved:

1. Tryk samtidig på knapperne  og . Hold dem i 3 sekunder.



Beskyt glaskeramikpladen




Læg en beskyttende hinde over glaskeramikpladen inden De anvender den. På denne måde bliver det nemmere at rengøre pladen, og De forhindrer at evt. overkog brænder sig meget fast.

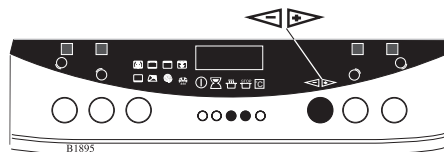
Sådan gør De:




1. Hæld nogle dråber af rengøringsmidlet på et stykke køkkenrulle, og gnid hele pladen ind i rengøringsmidlet.
2. Póler pladen med en ren klud til den er tør.

Indstil uret


Eksempel: kl. 17.00

Tryk samtidig på knapperne  og  indtil tallene begynder at blinke. Slip knapperne. Drej på  til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Efter 5 sekunder begynder punktummet at blinke. Ovnens er klar til brug.



5. Indstil ovnen til efterrensning. Tænd på . Drej knappen til  Vælg temperatur 300°C ved at dreje på knappen .
6. Lad ovnen stå på denne indstilling i 1½ time. P.g.a. ovnens AUTOSTOP funktion, vil ovnen automatisk blive slukket efter 1½ time.
8. Ønsker De at ovnen skal efterrense længere end 1½ time, skal De programmere ovnen til automatisk stop. Se programmering i afsnittet "Sådan bruger De - Automatisk stop af ovnen".
9. Montere Easy-Access-ribben igen.

Når efterrensningen er færdig, kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud

 Brug **ikke** ovnrensningsemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100°C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

De kan også anvende et ovnrensningsemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

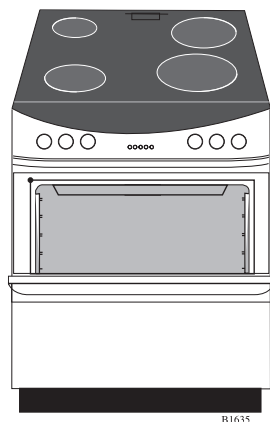
Ovnen

Ved rengøring af ovnen er det en fordel at tage ovnlåge og ovnribber af.

Ovnens sider, loft og bagvæg

har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200°C.

Efter tilberedning ved lave temperaturer og med kraftige fedtstænk, skal ovnen efterrenses.






Hold børn på afstand af komfuret når ovnen efterrenses, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.

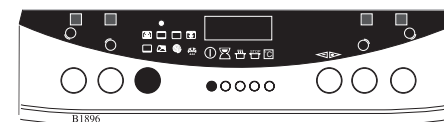
Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden ovnen efterrenses.

Sådan gør De:

1. Afmontere Easy-Access-ribben.
2. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt, ved at skrabe med et træredskab.
3. Skrub ovnens sider og bagvæg grundigt med rent opvaskevand. Brug en svamp eller en hård børste.
4. Lad det sidde ca. 1 time.

Brænd ovnen ren

1. Tryk på .
2. Drej på knappen indtil der lyser ud for .
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue
4. Sluk for ovnen, tryk på .
5. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
6. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.



Den første tid komfuret anvendes kan der stadig forekomme lugt.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Sådan bruger De

Glaskeramikpladen



Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.

Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**

Skrab **straks** overkog væk fra den **varme** plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft og lign.), smeltet plast og alu-folie kan skade pladen.

Rengøring og vedligeholdelse af



Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret. Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerheds mæssige årsager skal glaskeramikpladen og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

Emaljerede flader

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en plastsvamp og håndopvaskemiddel.

Brug **aldrig** renslet, metalsvampe, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

Efter brug aftørres kogezoneerne med en fugtig klud med håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.
2. Sørg for at pladen er afkølet. Brug det medfølgende rengøringsmiddel. Følg brugsanvisningen på rengøringsmidlet.
3. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle. Genstridige pletter fjernes ved at gnide kraftigt over pletten med køkkenrulle.
4. Aftør overskydende rengøringsmiddel med en fugtig klud.
5. Tør evt. efter med en tør klud.

Sørg for at pladen er tør, når den varmes op igen. En fugtig plade kan få regnbuelignende striber ved opvarmning.

Glaskeramikpladen

Skrab **straks** overkog og spild af sukker, sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alu-folie væk fra den **varme** plade. Hvis pladen når at køle af, kan den blive beskadiget.

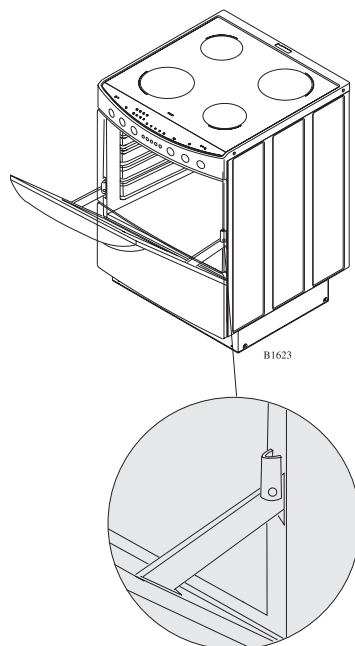
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelse.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen

Kogezonerne

Betjeningsknapperne kan indstilles trinløst fra 1 - 9, hvor 9 er højeste trin. Kogezonerne på 14 og 18 cm er velegnede til opkogning og videretilberedning af små og mellemstore portioner. Kogezonen på 21 cm er velegnet til stegning, samt opkogning og videre kogning af store portioner.

Indstillingsskema til induktionspladen

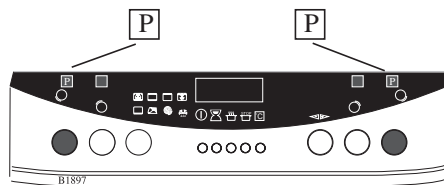
Trin	Funktion
0	Kogezonen er slukket
1-2	Holde varm, smeltning
2-3	Blødkogning
3-4	Småkogning, dampkogning
4-5	Kogning
6-7	Let stegning
7-9	Bruning, friturestegning
9	Opkogning, kraftig bruning
P	Hurtig opkogning

Skemaet er vejledende. Indstillingen er afhængig af gryde, mængde og indhold. Efter et stykke tid lærer De at vælge den rigtige indstilling. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af kogezonerne".

Power

De kan tilkoble ekstra varme i max 10 min på de to forreste kogezone.

1. Drej betjeningsknappen til venstre til "P" vises i displayet
2. Drej derefter betjeningsknappen hele vejen rundt til højre til "P"



Power på venstre forreste kogezone

Når "P" er indkoblet på den venstre forreste kogezone, vil denne yde en effekt på 3000 watt. Samtidig kan den venstre bageste kogezone maksimalt yde 600 watt, hvilket svarer til indstilling 7. Hvis De indstiller den venstre bageste kogezone på trin 8 eller 9, samtidig med at den venstre forreste kogezone er indtillet på "P", vil der automatisk blive slukket for POWER på den venstre forreste kogezone. Denne vil indstille sig på trin 9.

Power på højre forreste kogezone

Når "P" er indkoblet på den højre forreste kogezone, vil denne yde en effekt på 2300 watt. Samtidig kan den højre bageste kogezone maksimalt yde 1300 watt, hvilket svarer til indstilling 8. Hvis De indstiller den højre bageste kogezone på trin 9, samtidig med at den højre forreste kogezone er indtillet på "P", vil der automatisk blive slukket for POWER på den højre forreste kogezone. Denne vil indstille sig på trin 9.

3879

Råd og tips ved brug af ovnen



Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.



Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone



Sæt i kold ovn. Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.



Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.



Udnyt eftervarmen. Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.



Automatisk udnyttelse af eftervarmen

Elektronikken i denne ovn sørger for at De automatisk udnytter eftervarmen. Ved at bruge funktionen "Automatisk stop", vil varmelegemet blive koblet fra,

3843

når der er 20 % af tilberedningstiden tilbage. Læs hvordan De benytter denne funktion i afsnittet "Sådan bruger De - Automatisk stop"



Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.



Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørres.



Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.



Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.



Anvend grillen så lidt som muligt.







Tø maden op i køleskab først.

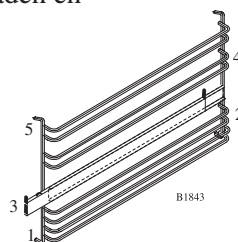
Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.

Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning				
			1. side	2. side
Svinekotelet		275	7-9	4-6
Lammekotelet		275	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)		275	7-10	6-8
Kylling parteret		275	20-25	15-20
Grillpølser		275	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)		250	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)		275	10	5
Ristning af toastbrød		275	2-3	1-2

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Autostop

En kogezone, der har været tændt i flere timer vil blive slukket automatisk. Hvor lang tid der går, afhænger af indstillingstrin.

Indstillingstrin

Trin 1
Trin 2-3
Trin 4
Trin 5
Trin 6-8
Trin 9

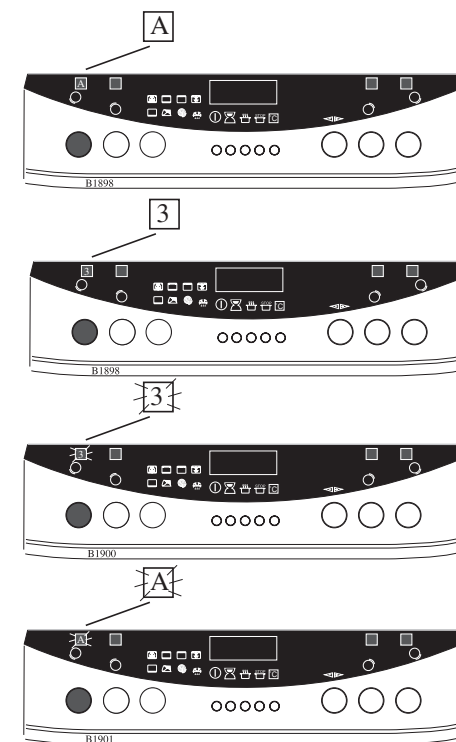
Autostop kobler fra efter

10 timer
5 timer
4 timer
3 timer
2 timer
1 time

Automax

De kan vælge automax på alle kogezone og på alle trin. Ved valg af automax varmer kogezone på trin 9 i en given tid. Derefter skrues der automatisk ned på den indstilling De har valgt til videretilberedning. Tiden på trin 9 afhænger af det valgte trin til videretilberedning.

1. Drej betjeningsknappen hele vejen til højre over modstand til "A" vises i displayet.
2. Drej derefter betjeningsknappen tilbage til den indstilling, De ønsker at videretilberede ved. (eks. trin 3).
3. Når A3 er indstillet blinker skiftevis A og 3 i displayet.



Indstillingsskema ved anvendelse af AUTOMAX

Eksempler på retter	Tilberedning	Trin indstilling	Min. inden automatisk nedkobling	Henvisninger
Bøffer	Kraftig stegning	A7 - A8	2½ minut	Vend bøfferne 3-4 min. pr. side afhængig af tykkelse. Vend med jævne mellemrum.
Schnitzler Frikadeller Spejlæg Medisterpølse	Stegning	A6 - A7	1½-2 minutter	
Pandekager Æbleskiver	Bagning	A6 - A7	1½-2 minutter	
Kartofler Grønsager	Kogning/ Dampning	A6	1½ minut	Anvend kun lidt væske: max 2 dl vand til 1 kg kartofler
Omelet Æggestand	Stivne	A6	1 ½ minut	
Chokolade Smør Husblas	Smelte	A2	16 sekunder	Uden vandbad Rør jævnligt

Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning kan De vælge en lavere temperatur.

Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet. Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.

Læg dét, der skal grilles, på ovnrysten, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillings-skemaet.

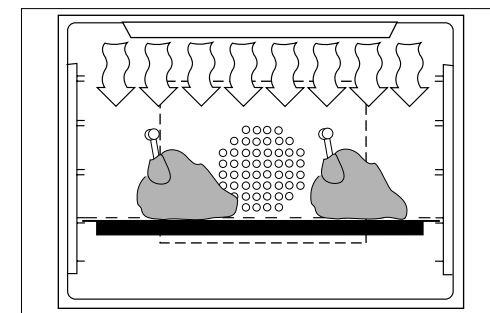
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstank m.m., det letter rengøringen.

Ovnlågen skal være lukket under grillningen.






Hold øje med grillningen.

For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.

Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.



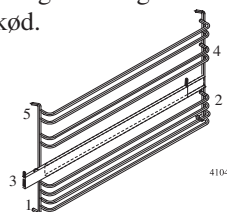
Indstillingsskema lavenergistegning

Stegning				Lavenergistegning	
  i kødet  pr. kg. kød				 	
Oksekød					
Roastbeef**	3	65	100 - 120		125
Oksesteg, gammeldags	1-2	75 - 80	90 - 120		180
4 steak af entrecôte 1-1 1/2 cm*	3	***	ialt 25 - 30		160
Kalvekød					
Filet **	3	65	50 - 60		180
Svinekød					
Flækesteg**	3	70	90 - 100		200
Ribbensteg**	3	***	90 - 100		200
Nakkefilet	3	75 - 80	120 - 150		170
Skinke	1-2	70 - 75	100 - 120		160
Mørbrad 450 - 500 g*		***	ialt 50 - 55		160
Fjerkræ					
And**, langtidsstegning	2-3	***	ialt ca. 5 timer		130
Kalkunbryst	1-2	75 - 80	70 - 90		200

* Kødet skal forbrunes på panden, 2 min på hver side. Sæt derefter kødet ind i kold ovn, og indstil ovnen ifølge skema.

** Evt. efterbruning ved grill i ca. 5 minutter. Ved brug af grill, skal De fjerne stegetermometer. Lad stegen stå i ovnen samtidig med at grillen varmer op.

*** Stegetermometer er uegnet til dette stykke kød.



Valg af kogegej

Egnet kogegej

Induktionspladen kan kun tænde, når kogegej med magnetisk bund er placeret på én af kogezoneerne. De kan anvende følgende kogegej:

- Kogegej, som er mærket til induktion
- Kogegej af støbejern. Vær opmærksom på at bunden er glat. En ru bund kan ridse glaskeramikpladen.
- Kogegej af emaljeret stål. Vær opmærksom på at emaljen er egnet til brug på glaskeramik. Nogle emaljeringer kan ridse glaskeramikpladen.



Ved anvendelse af kogegej med slip let belægning, må der ikke anvendes trin 9 og P, da belægningen kan ødelægges af den hurtige induktionsvarme.

De kan undersøge om Deres kogegej er egnet ved at lægge en magnet på kogegejets bund. Hvis magneten bliver siddende, er kogegejet egnet.

Uegnet kogegej

Kogegej af aluminium, kobber, messing, glas og porcelæn, samt stål, der ikke har magnetisk bund.

Kogegejets størrelse

Kogezoneerne tilpasser sig automatisk størrelsen på grydebundens diameter indtil en bestemt grænse. Kogegejets bund skal have en bestemt minimumsstørrelse, som er afhængig af kogezoneens diameter:

Lille kogezone ø 14,5 cm:
Grydebunddiameter mindst ø 10 cm

Mellem kogezone ø 18 cm:
Grydebunddiameter mindst ø 14,5 cm

Stor kogezone ø 21 cm:
Grydebunddiameter mindst ø 18 cm.



Vær opmærksom på bunddiameteren ved køb, da kogegejsproducenten ofte angiver diameteren på den øverste kant.

Råd og tips ved brug af kogezone

i Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

▲ **Brug tætsluttende låg på gryden.** Uden låg på gryden bruges der tre gange mere el.

▲ Stil gryder og pander på kogezone før indkobling.






▲ **Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt.** Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
 Brug 1 dl vand på den lille kogezone
 Brug 2 dl vand på den mellemste kogezone
 Brug 3 dl vand på den store kogezone.
 Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn kogetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne / grønsagerne indtil kogetiden er gået.

▲ Skru straks ned når det koger.
 Vælg korrekt indstilling. Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog.

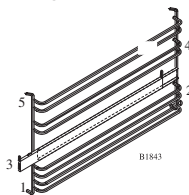
▲ Tø maden op i køleskab først.

▲ Det er energibesparende at tilberede i en gryde på en kogezone i stedet for i ovnen.

Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

Stegning	   i kødet pr. kg. kød			  Trad. ovn Varmluft Interval grill		
Oksekød						
Roastbeef	3	65	90	125	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150	150
Oksesteg gammeldags	1-2	70-75	90-120	180	160	160
Kalvekød						
Filet	3	65	50-60	180	160	160
Lammekød						
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160	160
Svinekød						
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175	175
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	160	150	150
Skinke	1-2	70-75	90	160	150	150
Fjerkræ						
Kylling, parteret	3	-	45	200	175	175
And*	1-2	-	55-60	160	150	150
And, langtidsstegn.*	1-2	-	5 timer	130	-	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

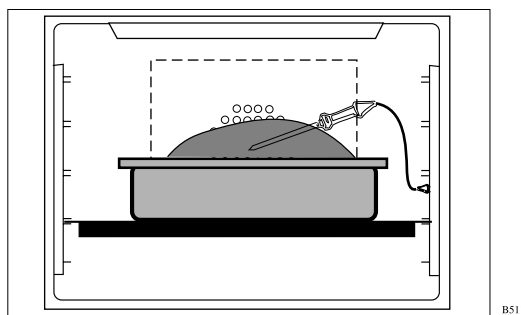
* Efterbruning ved 250°C i ca. 10-15 minutter.
 Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kød-saft til spilde.

i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne



Max 5 dl vand

B511

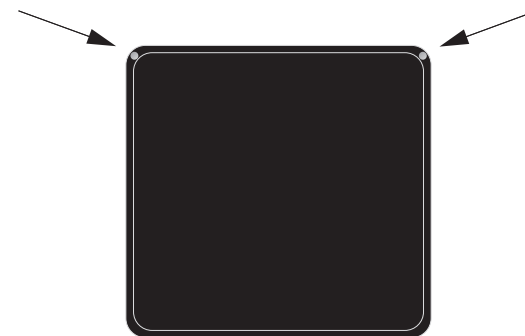
Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet

Tilbehøret med Non-Stick belægning

Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og en lang levetid, når De behandler det korrekt. Sådan bruger De tilbehøret med Non-Stick belægning:

1. Placér madvarer eller bagværk direkte på risten eller i bradepanden.
2. Brug redskaber af plast eller træ på Non-Stick belægning. Brug aldrig redskaber af metal.
3. Vær opmærksom på at fade og skåle med ru bund kan skade Non-Stick belægning. Brug fade og skåle med glat bund. Eller anvend risten uden Non-Stick belægning til fade og skåle med ru bund.
4. Varm aldrig tilbehøret med Non-Stick belægning op, når det er tomt.
5. Placér ikke tilbehøret på komfurets glaskeramiske plade, hvis pladen er varm.



B1753

6. For at bevare tilbehørets Non-Stick egenskaber, må temperaturen højst indstilles på 250°C.

Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det betyder at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.

Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødigt meget energi.

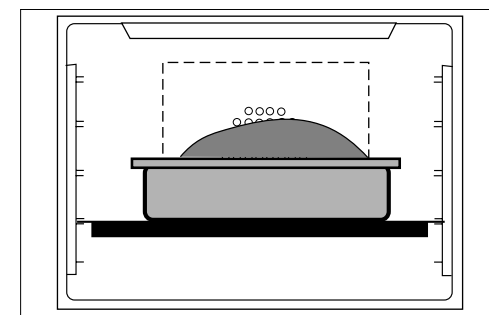
Traditionel ovn, varmluft, intervalgrill og Lavenergistegning er velegnet til stegning.

Lavenergistegning giver den mest skånsomme stegning af kødet.

Intervalgrill er velegnet til stege, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset p.g.a. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.







Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.



Max 5 dl vand

B415

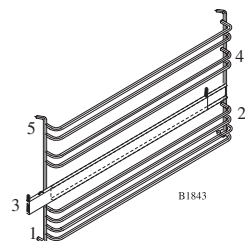
Indstillingsskema madlavning

Madlavning					
		 Minut		 °C	 I ovnen
			Trad. ovn	Varmluft*	Interval-grill
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.

** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugenomsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Easy-Access

Ved placering af tilbehøret på Easy-Access skal De gøre følgende:

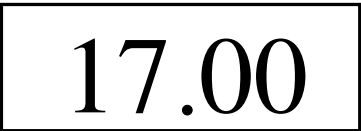
1. Lad Easy-Access være inde i ovnen.
2. Sæt tilbehøret på Easy-Access ved at løfte tilbehøret op over det forreste stop og lad det glide på skinnen til det bageste stop.

Ved udtagning af tilbehøret skal De gøre følgende:

1. Træk tilbehøret ud
2. Brug grydelapper og tag fat med begge hænder i tilbehørets forreste kant.
3. Løft tilbehøret op over det forreste stop og træk det så langt ud, at De kan få fat på siden af tilbehøret.
4. Løft tilbehøret op.

Uret


Display og taster




I TÆND/SLUK

 Minutur







 Tilberedningstid

 Stop tid

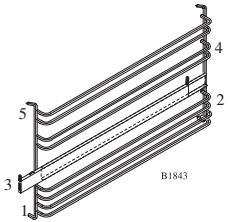
 Visning af temperatur

B1642

Indstillingsskema bagning

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft		
		 °C	 Minut		 °C	 Minut
Boller	3	200-225	8-12	2&5	170-180	12-15
Grovboller	3	200	15-20	2&5	170-180	15-20
Småt gærbrød m. fyld	3	200-225	10-12	2&5	170-180	10-15
Kringle	3	200-225	10-15	2&5	175-185	15-20
Franskbrød	1	180-200	35-40	1&4	175-185	30-45
Groft brød	1	200	35-40	1&4	160-170	45-50
Rugbrød	1	185-195	85-95	1&4	160-165	100-110
Flûtes	3	220-225	15-20	2&5	175-185	20-25
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60	3	160-175	30-60
Formkage	3	175-200	30-40	1&4	150-165	30-35
Sandkage	1	175	50-60	1	160	60-70
Roulade	3	200	10-12	Ikke velegnet		
Vandbakkelse	3	200	30-40	2&5	160-170	40-45
Småkager	3-4	160-200	6-15	2&5	140-160	10-25
Lagkagebunde	3	200-225	8-12	2&5	170-180	15-20
Marengs	3	100	50-60	2&5	100	50-60
Marengsbunde	3	100	90-95	2&5	100	90-95
	Derefter i slukket ovn 25			Derefter i slukket ovn 25		
Kransekage i ringe	4	220	8-12	Ikke velegnet		

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. **Varmluft** er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pæneste i traditionel ovn.




Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.

Indstilling/ændring af klokkeslet

Eksempel:




Klokken er 17.00


1. Tryk samtidig på knapperne  og  indtil tallene begynder at blinke. Slip knapperne
2. Drej på  til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Efter 5 sekunder begynder punktummet at blinke.
3. Ovnens er klar til brug.




Minutur

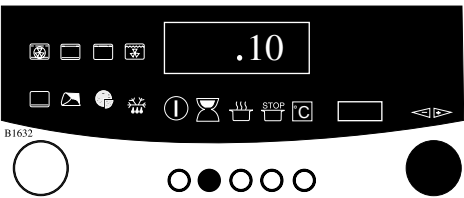
Eksempel:

Minuturet skal indstilles til 10 min.
De starter minuturet ved at trykke
på . Slip knappen. Indstil tiden
ved at dreje på  .

Displayet viser aktuel tid.
Tryk på  for at se resttid.

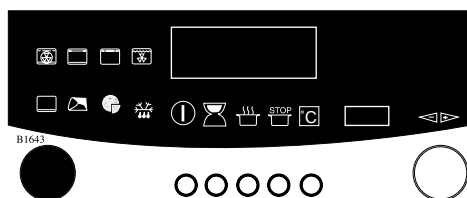
Når den indstillede tid er nået, vil der med korte mellemrum lyde 2 "bip".

Sluk for minuturet ved at trykke
på 



Valg af ovnfunktion

De kan ændre ovnfunktion ved at dreje på funktionsknappen.



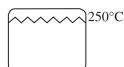
Varmluft:



Traditionel:



Grill:



Intervalgrill:



Undervarme



Lavenergistegning



Pizza/tærte:



Optøning:



De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i en forvarmet ovn. Opvarmningstiden til 220°C er ca. 15 min.

Brug den temperatur og tid, som anbefales i opskriften. Placér de ting, De ønsker at tilberede på ribbe 3.

Program for lavenergistegning

Dette program er velegnet til stegning af både rødt kød, fjerkræ og lyst kød. På dette program benyttes varmelegemerne i top og bund. I forhold til funktionen "traditionel ovn", er opvarmningen på dette program blidere, så kødets saft og kraft bevares bedre. Stegning skal ske fra kold ovn. Både opvarmningstiden og stegetiden er længere på denne funktion. Ved at kombinere dette program med et elektronisk stegetermometer opnår De et perfekt stegeresultat.

Optøning

Ringvarmelegeme og varmluftblæser er tændt. Med denne funktion kan De opnå en skånsom optøning af frosne produkter. De kan optø på risten eller flere plader af gangen, hvis der er meget, der skal optøes. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden. Optøning er forudindstillet til en temperatur på 40°C. De kan ikke ændre temperaturen.

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommes-frites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.



Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.

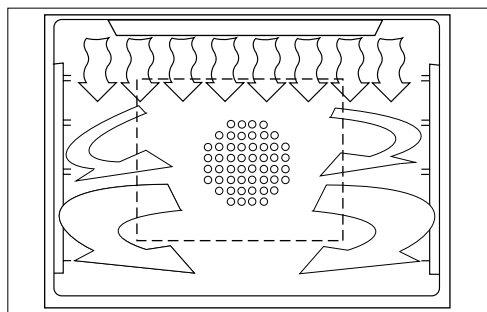
Intervalgrill

Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.




Ved tilberedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.


Pizza/tærte program

Dette program er en kombination af varmluft og bundvarme. Ringvarmelegeme og bundvarmelegeme er indkoblet. Bundvarmen sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Den cirkulerende varme luft tilbereder fyldet og giver det en gylden farve. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage tærtebunden inden fyldet kommes i. Temperaturen er forudindstillet på 220°C. Temperaturen kan ændres ved at dreje på  .



Valg af temperatur

1. Tryk på .
2. Vælg ovnfunktion ved at dreje på funktionsknappen.
3. De kan ændre temperaturen ved at dreje på  .

Når ovnen starter vil displayet vise den indstillede temperatur. Efterhånden som ovnens temperatur stiger, kan De aflæse den aktuelle temperatur ved at trykke . Når den indstillede temperatur er nået, vil der med korte mellemrum lyde 2 bip.

Brug af stegetermometeret

Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 31°C og 95°C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan De ikke samtidigt anvende tidsstyring af ovnen.

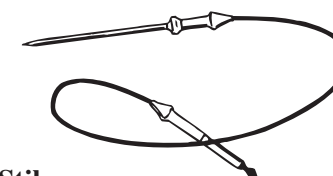
Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning



Føler

stikkes i maden for at måle den indre temperatur.

Vigtigt: Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.



Stik

Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side

Stegeautomatikken

Eksempel:

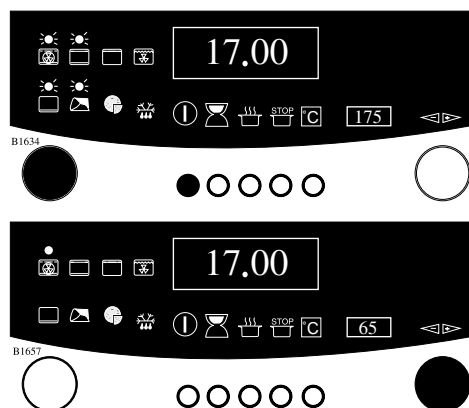
Ovnens skal stege en steg til en centrumtemperatur på 65°C. Stegen skal tilberedes ved varmluft 175°C

1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Start ovnen. Tryk på ①
4. Vælg ovnfunktion og temperatur. De ovnfunktioner, som blinker, kan De anvende i kombination med stegetermometer
5. Vent til displayet viser 60°C
6. Indstil den ønskede stegetemperatur ved hjælp af <|> .

Når ovnen starter viser displayet den indstillede centrumtemperatur. Når den indstillede stegetemperatur nåes, vil der lyde 3 bip og ovnen vil slukke. Med korte mellemrum vil der lyde 3 bip som en oplysning om at maden er færdig.



Når De anvender stegeautomatikken er AUTOSTOP sat ud af funktion.



Ovnens



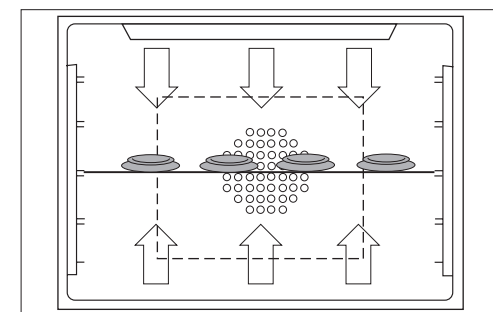
Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnens bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Traditionel ovn

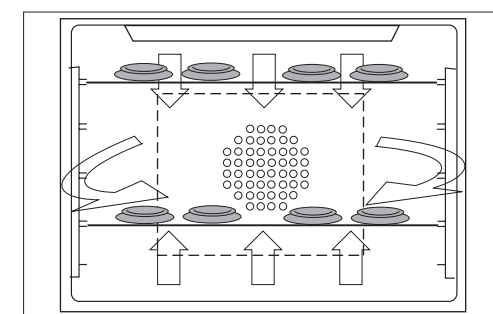
Ovnens har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.




Varmluft

En blæser bag ovnens varmluft-skærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.




B262





4. Vælg stoptid Tryk på .
Indstil tiden ved hjælp af  .
Ovnens er nu indstillet på at starte automatisk.


Når klokken er 17:30 starter ovnen automatisk på varmluft 175°C.

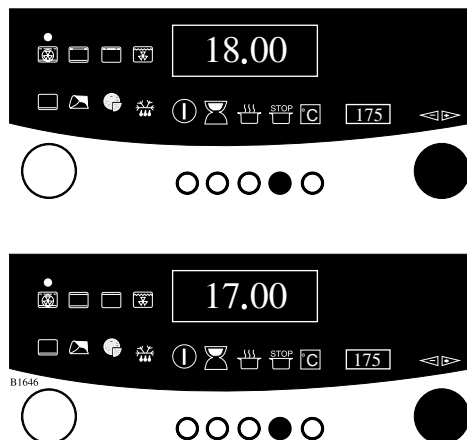
Displayet viser aktuel tid. Tryk på  for at se rest tilberedningstiden.





Displayet viser aktuel tid. Tryk på  for at se stoptiden.


 Når De anvender automatisk start og stop af ovnen, er AUTOSTOP sat ud af funktion.

Når den indstillede tid er nået, vil der med korte mellemrum lyde 3 bip, efterfulgt af endnu 3. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap .

 Husk at tage forbehold for ovnens opvarmningstid når De indstiller tilberedningstiden.



Displayet viser den indstillede centrumtemperatur.
Tryk på  for at se hhv. kødets aktuelle centrumtemperatur, ovnens indstillede temperatur og ovnens aktuelle temperatur.
1 tryk på  viser kødets aktuelle centrumtemperatur (når temperaturen er over 31°C) i 5 sek.
2 tryk på  viser ovnens indstillede temperatur i 5 sek.
3 tryk på  viser ovnens aktuelle temperatur i 5 sek.

Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap .

Automatisk stop af ovnen

Eksempel:

Ovnen skal tilberede på varmluft ved 175°C i 30 min. klokken er 17.00.

1. Start ovnen. Tryk på (I).
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknappen, indtil lampen lyser ud for (B).
3. Indstil tilberedningstid. Tryk på (C). Slip knappen.
4. Indstil tiden ved hjælp af < >.

Displayet viser aktuel tid.
Tryk på (D) for at se resttid.

Når den indstillede tid er nået, vil der med korte mellemrum lyde 3 bip, efterfulgt af endnu 3.

i Når De anvender automatisk stop af ovnen er AUTOSTOP sat ud af funktion.

Energisparefunktion

Ved tilberedningstider imellem 16 og 100 minutter, bliver varmelegemet automatisk koblet fra, når der er 20 % af tilberedningstiden tilbage.

Eksempel: De ønsker at tilberede en ret i 60 minutter.

20 % af en tilberedningstid på 60 minutter er 12 minutter.



Når der er gået 48 minutter (60 - 12 = 48), bliver varmelegemet automatisk koblet fra.

Ved tilberedningstider over 100 minutter, bliver varmelegemet automatisk koblet fra efter 20 minutter.

Eksempel: De ønsker at tilberede en ret i 120 minutter.

Når der er gået 100 minutter (120 - 20 = 100), bliver varmelegemet automatisk koblet fra

Automatisk start og stop af ovnen

Der programmeres i timer og minutter
Eksempel:

Klokken er 17.00

Ovnen skal automatisk starte med at tilberede en ret. Retten skal tilberedes ved varmluft 175°C i 30 min. Retten skal være færdig kl. 18.00

1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion, drej på funktionsknappen, indtil lampen lyser ud for (B).
3. Vælg tilberedningstid.
Tryk på (C). Slip knappen.
Indstil tiden ved hjælp af < >.

